MENÜ
ZUR
KASTANIENZEIT

IM WEINGUT MUSSLER ZU BISSERSHEIM AM 02. NOVEMBER 2024

Zum Empfang

Ziegenfrischkäse I Kastanien- Pesto grana balsamico I Geröstetes Malzbrot

Malzsüße, Rosmarin, Balsamico, Schinusbeeren

***

Mariniertes Brakel-Huhn mit Zitronen und Kastanienhonig I Rapunzel- Salat in Walnussdressing
Maroni-Joghurt und Peperoni

zitronig süß- salzig, nussig und eine Spur Phenol, dezente Schärfe

***

Kastanien- Cappuccino
Zimtschaum und Selleriechips

Cassiarinde, Kardamom, schwarzer Pfeffer und ein Hauch Sternanis

***

Gegrillte Goldlachsforelle I Maroni- Risotto
getrüffelte Sahne I Petersilien- Pesto

Thymian, Sahne, Trüffel, Arganöl

***

Zart geschmorte Ochsenbäckchen I Burgunder Kastanien- Glace
Kartoffelstampf und Buttermöhren

Kräftig- deftig, Nelken, getrocknete Pflaumen, Butter, Wacholder

***

Mousse aux Marrons
Kastanien- Gāteau I Orangen- Rahm

saftige Nusskrume und melassig, Muskat, Orange, Vanille, Vermicelles…

ESSLUST.
STUDIOMANUFAKTUR